

## 1. Ausbildungsjahr Fachkraft im Gastgewerbe:

Lernfeld: Arbeiten in der Küche (Theorie)

Lernsituation 1: Arbeiten in der Gastronomie (12 Std. inkl. LF-Überprüfung)

Inhalt	Fachkompetenz	Personale Kompetenz	Material
<p><u>1. Lebensmittelrechtliche Grundlagen</u> und <u>2. Personal-, Betriebs- und Produkthygiene</u></p>	<p><u>Zielformulierung (RLP)</u>: Die SchülerInnen verstehen lebensmittelrechtliche Forderungen und handeln danach. Insbesondere werden Hygieneregeln von SchülerInnen begründet.</p> <p><u>Die SchülerInnen können...</u></p> <p>→ ... mit Hilfe des <u>Infektionsschutzgesetzes</u> Maßnahmen zur Vermeidung der Verbreitung von Infektionskrankheiten entwickeln.</p> <p>→ ... mit Hilfe der <u>Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</u> die Qualität (MHD, Zutatenliste) ausgewählter Lebensmittel begründet feststellen.</p> <p>→ ... eine Checkliste für Regeln im Bereich der <u>Personalhygiene</u> der Küche erstellen und begründet darlegen.</p> <p>→ ... Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anhand von Fallbeispielen in einer Übersicht begründet voneinander abgrenzen.</p>	<p><u>RLP</u>: Im Zusammenhang mit dem Erwerb fachlich fundierter Qualifikationen sind folgende Kompetenzen zu vermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ selbstständiges analytisches und vernetztes Denken</li> <li>→ Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein</li> <li>→ Team- und Kommunikationsfähigkeit</li> <li>→ Methodenkompetenz für die selbstständige Wissenserweiterung</li> </ul> <p>Darüber hinaus ist Problembewusstsein für Fragen der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes zu entwickeln.</p>	

→ ...ein HACCP- Konzept für ein konkretes Beispiel erstellen und zu jedem kritischen Kontrollpunkt eine Korrekturmaßnahme entwickeln. (evtl. als Überprüfung zur Produkt- und Betriebshygiene)

→ ... die Charakteristika der verschiedenen Verderbnisprozesse (Schimmeln, Gärung, Fäulnis, Ranzigwerden, Säuern) erläutern und in einer Übersicht voneinander abgrenzen.

→ ... wesentliche Aspekte von Lebensmittelvergiftungen übersichtlich abbilden und Unterschiede erläutern.